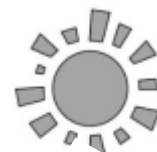


令和6年 7月9日(火)



今日の南中給食



メニュー



季節の地場産献立



- とうもろこしご飯^{はん} (しゃもじ)
- 青^{あお}のり (スプーンでかける)
- 銀^{ぎんざけ}鮭^{しおこうじやき}の塩^{しお}麴^{こうじ}焼き (はさみ)
- 小^{こまつな}松^{まつ}菜^なの塩^{しお}昆^{こんぶ}布^ふ和^わえ
- (ぎざお玉)
- 夏^{なつ}ののっ^{じる}ぺい汁 (大お玉)
- 白^{しらたま}玉^い入^り水^{みず}よう^{かん} (手袋)
- 牛^{ぎゅうにゅう}乳



夏らしいデザート白玉入り水ようかんづくりで、朝から調理員さんは大忙し!!



今日の栄養メモ

今日は、6月にも提供した東京の瑞穂町にある満点ファームさんのとうもろこしご飯と、季節の東京産野菜をたくさん使った献立です。小松菜の和え物の小松菜は江戸川区、夏ののっぺい汁のじゃがいもは練馬区、とうがんやいんげんは町田市や三鷹市で生産されたものを、中野の業者さんを通じて納品してもらっています。東京の農地は少ないですが都市型農業でもがんばっている農家の方達があります。地場産の食材は鮮度がよく美味しいのはもちろんですが、輸送距離が短いので環境にも優しいのです。

